

Étude de la flore microbienne des ganglions lymphatiques mésentériques du Porc. Ses variations en fonction de la technique d'abattage

par J. PANTALÉON, J. BARRET, M. CAZAILLET, R. ROSSET

Tous les hygiénistes s'accordent pour reconnaître que l'éviscération de la carcasse de l'animal de boucherie doit être pratiquée sans délai après l'abattage, sous peine de voir se disséminer dans l'organisme la flore microbienne intestinale. Les recherches bactériologiques que nous avons menées sur les ganglions mésentériques de 100 porcs reconnus salubres, confirment ce fait et montrent la possibilité de cette dissémination microbienne par la voie lymphatique.

Nous avons d'abord étudié la flore microbienne des ganglions mésentériques de 70 porcs qui venaient d'être préparés selon la technique d'abattage suivante : assommement au pistolet, saignée de l'animal suspendu par un membre postérieur, échaudage, éviscération pratiquée dans les 10 à 15 minutes après l'assommement.

Etude quantitative de la flore microbienne (par la technique des dilutions successives en milieu liquide et en gélose).

Par gramme de tissu ganglionnaire, il a été dénombré :

dans 34 cas : moins de 10.000 germes revivifiables

dans 20 cas : environ 20.000 —

dans 16 cas : environ 40.000 —

soit une teneur microbienne moyenne de 20.000 germes au gramme.

Etude qualitative de la flore microbienne.

Aucune *Salmonella* n'a été isolée (1) :

Dans 28 ganglions (40 pour cent des cas) : présence d'*Enterobacteriaceae* (*Escherichia coli* — germes coliformes).

(1) Les Techniques d'isolement et d'identification utilisées sont celles qui sont décrites dans notre note relative à l'étude de la flore microbienne des ganglions iliaques du porc.

Dans 35 ganglions (50 pour cent des cas) : présence de *Bacillaceæ* et de *Clostridiaceæ*.

Dans 70 ganglions (100 pour cent des cas) présence de *Micrococcaceæ* (enterocoques — staphylocoques — sarcines).

Nous avons parallèlement étudié la flore microbienne des ganglions mésentériques de 30 porcs qui venaient d'être préparés selon la technique suivante : assommement à la masse, saignée de l'animal étendu au sol, brûlage, éviscération pratiquée environ une heure après l'assommement.

Etude quantitative de la flore microbienne.

Par gramme de tissu ganglionnaire, il a été dénombré :

dans 7 cas : moins de	40.000	germes revivifiables
dans 3 cas : environ	100.000	—
dans 8 cas : environ	200.000	—
dans 7 cas : environ	400.000	—
dans 3 cas : environ	1.000.000	—
dans 1 cas : environ	2.000.000	—
dans 1 cas : environ	4.000.000	—

soit une teneur microbienne moyenne d'environ 300.000 germes au gramme.

Etude qualitative de la flore microbienne.

Dans 1 cas il a été isolé une *Salmonella* : *S. paratyphi* B₂.

Dans 24 ganglions (80 pour cent des cas : présence d'*Enterobacteriaceæ* (*Escherichia coli* — germes coliformes).

Dans 27 ganglions (90 pour cent des cas) : présence de *Bacillaceæ* et de *Clostridiaceæ*.

Dans 30 ganglions (100 pour cent des cas) : présence de *Micrococcaceæ*.

Ces examens montrent que les ganglions mésentériques provenant de porcs préparés selon une technique rationnelle d'abattage sont beaucoup moins microbiens que ceux qui ont été prélevés sur des porcs dont l'éviscération a été retardée.

Pour les premiers, la teneur microbienne moyenne est de 20.000 germes au gramme avec présence d'*Enterobacteriaceæ* dans 40 pour cent des ganglions examinés; pour les seconds, la teneur microbienne moyenne s'élève à 300.000 germes au gramme, avec présence d'*Enterobacteriaceæ* dans 80 pour cent des ganglions. C'est parmi ces derniers qu'il a été isolé une *Salmonella*.

Ces faits montrent que la diffusion de la flore intestinale qui intervient en cas d'éviscération retardée peut emprunter la voie lymphatique.

(Travail des Laboratoires des Services vétérinaires sanitaires de Paris et du département de la Seine.)

Discussion

M. CAUCHEMEZ. — Le temps qui se passe entre la mort et l'éviscération a une importance capitale. J'ai pu remarquer, au cours des quelque seize années que j'ai passées au marché de La Villette, qu'il y avait des moutons mal en point que les commissionnaires amenaient à un petit échaudoir placé près de mon bureau, et ils venaient les éviscérer quand ils avaient le temps. Eh bien, ceux qui les éviscéraient immédiatement avaient des animaux qui, dans l'ensemble, se tenaient à peu près convenablement, mais quand ils laissaient passer vingt minutes, une demi-heure, une heure, suivant la température extérieure, immédiatement il y avait imprégnation de la viande par des produits d'origine intestinale, indiscutablement. Evidemment, quand je les voyais, les animaux étaient éviscérés, mais j'ouvrais la carcasse, je flairais et quand l'éviscération avait été tardive, il se dégageait nettement une odeur de fermentation d'origine intestinale qui me faisait rejeter immédiatement l'animal de la consommation. Mais ce sont là des choses extrêmement banales.
